

贵州省 2023 年 10 月高等教育自学考试
烹饪原料学

(课程代码 02525)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分, 第一部分为选择题, 第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答, 答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用 2B 铅笔, 书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题(共 40 分)

一、单项选择题: 本大题共 15 小题, 每小题 2 分, 共 30 分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的, 请将其选出。

1. 在豆粉丝中以_____制作的粉丝质量为佳, 呈半透明状, 弹性和韧性好
A. 蚕豆 B. 碗豆
C. 绿豆 D. 豇豆
2. 莼菜是著名的水生叶菜, 以_____所产的品质最佳
A. 杭州西湖 B. 萧山湘湖
C. 江苏太湖 D. 安徽巢湖
3. 下列调味品中属于咸味调味品的是
A. 番茄酱 B. 蚝油
C. 酱油 D. 鸡精
4. 属于海产鱼的是
A. 鲤鱼 B. 青鱼
C. 带鱼 D. 草鱼
5. 新鲜洗净的河豚鱼的_____不含毒素
A. 腮 B. 卵巢
C. 鱼皮 D. 肌肉

6. 属于豆制品的是
A. 豆腐 B. 粉丝
C. 挂面 D. 年糕
7. 著名的药用鸡是_____, 其乌皮、乌骨、乌肉, 内脏脂肪也为黑色
A. 九斤黄鸡 B. 乌骨鸡
C. 浦东鸡 D. 北京油鸡
8. 芥末是用_____的种子干燥后研磨成的调味料
A. 芥菜 B. 萝卜
C. 芜荑 D. 胡椒
9. 属于茎菜类的蔬菜是
A. 胡萝卜 B. 竹笋
C. 萝卜 D. 芜菁
10. 属于软体动物的是
A. 海参 B. 龙虾
C. 中华绒螯蟹 D. 鲍鱼
11. 著名的浙江金华火腿也被称为_____, 名产有“雪舫蒋腿”
A. 云腿 B. 宣腿
C. 南腿 D. 北腿
12. 不属于腌腊制品的是
A. 火腿 B. 培根
C. 香肚 D. 腊肉
13. 肉用鸽的最佳食用期是在出壳后_____天左右, 此时又称为乳鸽
A. 15 B. 25
C. 30 D. 35
14. 奶粉的保管方法是
A. 高温保藏法 B. 脱水保藏法
C. 酸渍保藏法 D. 烟熏保藏法
15. 食盐的主要成分是
A. 氯化钠 B. 谷氨酸钠
C. 碳酸钠 D. 碳酸氢钠

二、多项选择题：本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的，请将其选出，错选、多选或少选均无分。

16. 属于光参类的海参有

- A. 梅花参
- B. 刺参
- C. 黑乳参
- D. 海地瓜
- E. 玉足海参

17. 属于世界四大干果的是

- A. 核桃
- B. 腰果
- C. 榛子
- D. 花生
- E. 扁桃

18. 除荞麦以外，谷类种子的构成部分有

- A. 果皮
- B. 种皮
- C. 糊粉层
- D. 胚乳
- E. 胚

19. 软体类原料制品的主要种类有

- A. 鲍鱼干
- B. 蚝豉
- C. 干贝
- D. 虾油
- E. 墨鱼干

20. 面粉按加工精度和用途不同可分为等级粉和专用粉，其中等级粉具体分为

- A. 面包粉
- B. 全麦粉
- C. 普通粉
- D. 特制粉
- E. 标准粉

第二部分 非选择题（共 60 分）

三、填空题：本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分。

21. 老豆腐多用_____点制，含水量较少，色泽白中略偏黄，质地比较粗老，适合煎、炸、酿以及制馅等。
22. 土豆由于储藏不当而出现表皮发紫、发绿或出芽后，块茎中的毒素——_____就会明显增加。
23. 肉的最佳食用期是_____。
24. 加工蚝油的原料是新鲜的_____。
25. _____是莲的肥大根茎，其淀粉丰富，提取其淀粉可制作成补血强壮的养生佳品。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 2 分，共 10 分。

- 26. 板鸭
- 27. 鱼籽酱
- 28. 火腿
- 29. 虾仁
- 30. 番茄酱

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分。

- 31. 调味料按味别分为哪五大类调味品？
- 32. 扁豆烹调前为了防止中毒需要如何处理？
- 33. 感官鉴定法具体包括哪五个方面？
- 34. 魔芋在烹饪运用时如何操作才能防止中毒？
- 35. 烹饪原料常用的保管方法是哪十种？

六、论述题：本大题共 1 小题，共 15 分。

- 36. 论述海参的烹饪运用和分类，并指出每一类的特点。